



légumes du soleil farcis bolognaise

Plat principal



Très facile :

Bon marché :

Préparation : 15 min

Cuisson : 40 min

Ingrédients (pour 4 personnes) :

- 4 mini poivrons
- 4 tomates
- 2 mini aubergines
- 2 mini courgettes
- farce toute prête (porc, veau ou autre)
- un pot de sauce bolognaise (ou sauce tomate cuisinée à la provençale)

Préparation :

Pour les tomates et les mini poivrons, couper et vider en laissant un chapeau, couper les aubergines et les courgettes dans la longueur et les vider.

Mélanger la farce avec la sauce toute prête et farcir copieusement les légumes.

Huiler à l'huile d'olive (impératif et meilleur) un plat allant au four et disposer les légumes farcis.

Mettre au four à 200°C (thermostat 6-7) pendant 40 minutes et servir bien chaud.



Recette proposée par ombeleen



Votre avis
compte beaucoup
pour nous !

Je donne mon a

© Marmiton.org, 1999-2011

L'utilisation du site Marmiton implique l'acceptation des **Conditions Générales d'Utilisation**

